

Sněhový citrónový dort bez lepku

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Umícháme rýžovou mouku (75 g), moučkový cukr a kypřicí prášek. Vidličkou přimícháme máslo a mícháme až vám vznikne drobenka. Přidáme studenou vodu (3/4 lžíce), vznikne nám mírně lepivé těsto a necháme 30 minut uležet. Těsto rozválíme mezi igelitovou folií. Těsto jemně nandáme do vymazané formy (zhruba rozměrů 23 cm). Volně přikryjeme pečícím papírem a zatížíme moukou.

Pečeme v předehřáté troubě na 170°C 20 až 25 minut. Sundáme pečící papír a mouku. Náplň: Do kastrůlku dáme 2 lžičky kukuřičné mouky, vodu, žloutky, kůru a šťávu z citronů. Důkladně rozmícháme a na plotně hřejeme dokud směs nezhoustne. Nalejeme do upečeného těsta a pečeme v předehřáté troubě 10 minut. Přesyjeme zbývající kukuřičnou mouku do bílkou a šleháme dokud neztuhnou. Dále šleháme a přidáme cukr krystal. Potřeme tímto koláč a pečeme v předehřáté troubě dalších 15 minut.

Ingredience

- **Citróny** - 80 g
- **Pitná voda nesycená** - 160 g
- **Cukr krystal** - 200 g
- **Cukr moučka** - 25 g
- **Rýžová mouka bez lepku 1000 g** - 75 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 50 g
- **Vejce** - 105 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 3 g
- **ARAX Mouka kukuřičná hladká 300 g** - 15 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

